KAYISI REÇELLİ MİLFÖY TATLISI

6 kişilik
6 yaprak milföy
6 çorba kaşığı kayısı reçeli
6 vişne ya da kiraz şekeri
1 yumurta sarısı
3 taze kayısı

Öncelikle milföy karelerini fırın tepsisine dizin. Üzerine isterseniz yumurta sarısı sürün. Taze kayısıları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın, tam ortasına yerleştirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişmeye bırakın. Fırından çıkan milföyün üzerine kayısı reçeli sürün. Şekerlemeleri ortasına koyup beş dakika daha sıcak fırında tutun. Soğumaya bırakıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:90157 • adı:Kayısı Reçelli Milföy Tatlısı • gönderen:klima • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:58